

Fam 9. An 2. d. Wochentag! 6.2.1983

Meinen Lebenserinnerungen die ich vor 2 Jahren niederschrieb, entnahm ich den Speiseplan von Annotazimmer.

Frühstück am Sonntag:

Schwarzbrot, Weißbrot mit Gelee dazu  
jeder  $\frac{1}{2}$  Ei.

Mittagsessen am Sonntag:

Rindfleischsuppe mit Suppengrün  
und Eierstich oder Markbällchen.

Zu dem gekochten Rindfleisch essen wir  
selbstgemachte Zinobolchen mit  
Gürkohlen. (Rezept habe ich noch)

Dann gab es Braten (Karbonade)  
Die Sauce schmeckte wunderbar, dazu  
Erbsen u. Möhren oder Blattsalat der  
immer mit hart gekochten Eiern in  
Scheiben geschnitten, gemischt wurde.  
Der breitblättrige Endiviasalat,  
Feldsalat mit Selleriesalat waren sehr  
begehrt. \*\*

Was übriggebliebene Süppenfleisch  
würde montags mit viel Zwiebeln  
in der Kasserolle geschmort, dazu  
Kartoffeln.

An den folgenden Tagen gab es  
Tücheln, gekochten Speck, fetten  
Speck in Scheiben geschnitten, wurde  
in der Pfanne hellgelb angebraten,  
Koch- u. Bratwurst, dazu Eintopfgerichte  
aus Bohnen - Möhren - Kürbis - Kopfkohl  
Purree oder Rosenkohl dicke Bohnen.  
Dicke Süppen schmeckten auch gut.  
Bei Bohnensuppe (schon) stand immer  
eine große Schüssel mit gekochten  
Tafelbienen ungeschält mit Stielchen,  
die wurden zu der Suppe gegessen.  
Vor der Gerstensuppe hatte ich als Kind  
gerne einen großen Bogen gemacht.  
Als Einlage hinten Fleischknochen.  
\*Was fällt mir noch ein Samstags-  
gericht ein: Sauer Kraut mit Kartoffel  
purée mit gebratene Rippchen.

Freitag:

Ein Hering wurde in 3 Stücke  
geschnitten. Für Vater bekam einen  
ganzen Hering.

Grüne Heringe gebraten, Pfannkuchen  
Dick belegt mit <sup>gelb.</sup> Zwiebeln, oder Speck-  
scheiben oder Apfelscheiben. Der Teig  
war mit Hefe verarbeitet.

Panhas gebraten oder Eispeisen.

Zu den Kartoffeln nahmen wir  
Speck- oder Zwiebel sauce.

Sonntagabend freuten wir uns  
auf Brötchen mit Käse und Auf-  
schnitt.

Sonst gab es abends immer Brotkar-  
toffeln mit Milch- oder Buttermilch-  
suppen.

\*Sonntagabend stand für jeden  
ein Teller voll Milch-Reisbrei mit  
Zimt und Zucker bestreut, auf dem Tisch.  
Der selbstgebackene Kuchen zum Kaffee spend  
chen war eine Selbstverständlichkeit

hoffentlich kommen Sie mit  
dieser Vorlegung zurecht.

Herz. Grüß  
L

4054<sup>o</sup> Kettetal & Kaltenkirchen  
geb. am 1909



# LANDSCHAFTSVERBAND RHEINLAND

zuerst auch "1", 174

89a

Postanschrift:  
Amt für rheinische Landeskunde An der Elisabethkirche 25 5300 Bonn 1

**AMT FÜR RHEINISCHE LANDESKUNDE  
BONN**

Volkskunde Landesgeschichte Sprachgeschichte

Frau  
C  
Brigittenstr. 5  
4054 Nettetal 2 Kaldenkirchen

Datum

21.2.1983

Bearbeiter

(02 28) 21 90 11/21 90 12  
21 90 13/21 90 14

Dr. He

Zeichen

HZ/Bo

Bei allen Schreiben bitte angeben!

AMT f. RHEIN. LKDE.		
10. MRZ. 1983		
Vkde. 75 (b.3)	Lkde.	Spr.

Sehr geehrte Frau C ,

vom Niederrheinischen Freilichtmuseum Grefrath ist uns freundlicher-  
weise Ihr Bericht zu unserer Umfrage "Nahrung und Speise im Wandel  
nach 1900" zugeleitet worden. Haben Sie herzlichen Dank für Ihre In-  
formationen zum "Speiseplan von annodazumal".

Wichtig für die Auswertung wären noch folgende Punkte:

- Berichtszeitraum (vermutlich etwa 1915 bis 1925)

*Kath.* Konfession / *Heinrich* Beruf / Beruf der Eltern *Reichsbahnbeamter*

- Berichtsort (vermutlich Kaldenkirchen). *ja*

Für den Fall, daß Sie noch weitere Angaben zu unserer Umfrage machen  
können und möchten, lege ich Ihnen einen Leitfaden zu dieser Untersuchung  
bei.

Mit nochmaligem Dank für Ihre Bemühungen verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

i.A.

Anlage

984001 6.80

**Bitte beachten:**  
Zahlungen nur an Landschaftsverband Rheinland Kasse  
Postfach 21 07 20 5000 Köln 21  
auf eines der nebenstehenden Konten

**Banken**  
Westdeutsche Landesbank Köln 60 061 (BLZ 370 500 00)  
Landeszentralbank Köln 370 017 10 (BLZ 370 000 00)  
Postscheck Köln 5 64-501 (BLZ 370 100 50)

Leitfaden zur Erkundung von  
Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Angaben über Bearbeiter und Auskunftgeber bitte nicht vergessen!

1) BESCHAFFUNG DER NAHRUNGSMITTEL UND ZUTATEN

- 1a) Die Nahrungsmittel im nichtbäuerlichen Haushalt, die traditionell auf Wochen- und Jahrmärkten gekauft wurden. *Keine*
- 1b) Regelmäßiger Bezug bestimmter Lebensmittel von Verwandten oder festen Lieferanten auf dem Lande.
- 1c) Teilweise Selbstversorgung aus Garten und Kleintierzucht bei Nichtlandwirten. *X*
- 1d) Die eigene Erzeugung der Bauern für Küche und Keller. *Kartoffeln*
- 1e) Die zugekauften Nahrungsmittel in bäuerlichen und halbbäuerlichen Betrieben zur Ergänzung der eigenen Produktion.
- 1f) Sammeln von Wildfrüchten, Naturkräutern usw. für bestimmte hauswirtschaftliche Zwecke und Speisen. *Brombeeren für Gelee*
- 1g) Wenn es sich um eine dörfliche Siedlung handelt: Seit wann gibt es eine Bäckerei, eine Metzgerei am Ort?

2) HÄUSLICHE VORRATSWIRTSCHAFT

- 2a) Aufbewahrung von Brot im Zusammenhang mit dem Backtag.
- 2b) Fleischkonservierung (auch Fleischprodukte) nach dem Schlachttag (*X* Trocknen, Einsalzen, Räuchern, Einbraten, Einwecken, Tiefgefrieren).  
*Luftgetrocknete Hirscht*
- 2c) Salz-, Essig- und Alkoholkonservierung, Trocknen und Einkochen von Gemüse, Obst und Kräutern. *Essiggurken mit Zwiebelchen*
- 2d) Gewinnung und Haltbarmachung von Säften (auch durch Gärung).
- 2e) Eindicken von Früchten und Säften zu Sirup oder Brotaufstrich.
- 2f) Verwahren von Mehl, Eiern, Fett, Milch oder Milchprodukten.
- 2g) Welche Vorräte wurden früher von Woche zu Woche frisch gehalten? Auf welche Weise?
- 2h) Wintervorräte früher und heute. Wie und wo verwahrt(e) man sie?
- 2i) Seit wann werden Kühlschränke und Tiefkühltruhe benutzt? Welche Änderungen ergaben sich dadurch?

3) MAHLZEITEN IM TAGESLAUF

- 3a) Anzahl, Uhrzeit, Bezeichnung der warmen und kalten Tagesmahlzeiten mit Angabe des Tischgetränks (wochentags, sonntags, im Sommer, im Winter).  
*4 Mahlzeiten*
- 3b) Frühstück und Abendessen, früher und heute.
- 3c) Wochenspeiseplan für die Hauptmahlzeit an Werktagen (Bestandteile, Gewürze, Herstellung der Speisen).  
*Abendessen früher immer warm*
- 3d) Hauptmahlzeiten sonntags und an besonders hervorgehobenen Tagen (z.B. Schlachttag, Kirmes mit Termin, Gründonnerstag, Ostern, Heiligabend sowie Hochzeit, Taufe, Begräbnis usw.).
- 3e) Anzahl und Art der Gänge beim Festmahl (auch Nachspeise). Bei welchen Gelegenheiten zog man eine Köchin zu? *Kochzeit*
- 3f) Herkömmliche Gebäcke im Jahreslauf. *Neujahrskrapfen, Osterhühnerkopf, Spritzgebäck zu Heilnächten*
- 3g) Bei welchen Hauptmahlzeiten wurde Brot gegessen? Trocken als Zukost? Als Hauptspeise mit welchem Belag?

- 3h) Welche Fischgerichte, welche ausgesprochenen Fastenspeisen waren gebräuchlich? *Fischgerichte, Heringe eingeleaf n. Pfannkuchen*
- 3i) Wie wurden Handwerker beköstigt, die im Haus arbeiteten? *Kaffee*
- 3k) Welche Speise, welches Backwerk, welches Getränk gilt heute am Ort oder in der Umgebung als besonders typisch? *Rosinenbrot mit Käse oder gekochten Schinken*

4) ESSEN AUSSERHALB DES HAUSES

- 4a) Verpflegung und Getränke, die man früher zur Arbeitsstelle mitnahm oder gebracht bekam (auch bei Feldarbeit).
- 4b) "Schulbrot" früher und heute. *Gränbrot mit Schwarzbrot - Apfel Krant.*
- 4c) Die üblichen Speisen und Erfrischungen bei Ausflügen, Reisen, Wallfahrten. *Walz Kaffee n. Korbentkuchen.*
- 4d) Essen und Trinken bei Familienfeiern in Gaststätten.
- 4e) Gibt es am Ort bestimmte traditionelle Gesellschaftessen, die man bei Zusammenkünften von Vereinigungen aufischt(e)?
- 4f) Gibt es warme oder kalte Spezialitäten, die man bevorzugt in einem Wirtshaus aß oder trank?
- 4g) Welche Rolle spielt heute der Schnellimbis? *eine große aus Zeitmangel oder Bequemlichkeit.*

5) TISCHSITTEN FRÜHER UND HEUTE

- 5a) Der Raum, in dem gegessen wurde (gegessen wird): wochentags, sonntags, an besonderen Festtagen. *In der großen Küche.*
- 5b) Bereitstellen der Speisen auf dem Tisch (auch Nebenmahlzeiten).
- 5c) Tischgeschirr und Dekorationen bei besonderen Gelegenheiten.
- 5d) Gebräuche zum Beginn, zur Beendigung und während der täglichen Mahlzeiten sowie beim Festmahl. *Tischgebete vor n. nach der Mahlzeit*
- 5e) Die übliche Sitzordnung im täglichen Familientisch und in der familiären Festgemeinschaft (auch Hausfrau, Kinder, Gäste).
- 5f) Die Reihenfolge beim Vorlegen bei Tisch (nach Personen, nach der Zusammenstellung eines Ganges; Art der Bedienung).
- 5g) Anschneiden von Brot oder Fleisch bei Tisch. *Wächter zeichnete beim Brotanschnitten ein*

6) SONDERKOST NEBEN DEN GEWÖHNLICHEN MAHLZEITEN

- 6a) Speisen und Getränke, die bei Gesundheitsstörungen gereicht wurden (z.B. Magenverstimmung, Ausschlag, fieberigen Entzündungen, beim "Kater" nach Trinkgelagen). *Kreuz an der Unfersseite mit dem Wasser. Pfefferminztee*
- 6b) Speisen, die vor allem Wöchnerinnen, alten Menschen, Heranwachsenden und Männern vorbehalten waren. *Äkl. Bier n. Korbentkuchen*
- 6c) Nahrungsmittel und Zubereitungen, die in besonderen Fällen gemieden wurden. Wann und für wen?

7) NAHRUNG IN NOTZEITEN

- 7a) Die sonst nicht gebräuchlichen Pflanzen und Früchte, die man zu Speisen verwertete.
- 7b) Zusätze, mit denen man Nahrungsmittel streckte (z.B. Mehl, Brotbelag). *\*Ei mit Mehl n. Wasser geschlagen, dazu Salz.*
- 7c) Ersatzmittel für die Zubereitung von Speisen und Getränken. *Wasser mit Zucker n. Essig dazu*
- 7d) Welche Gerichte galten als Notspeisen? Als Armeleuteessen? *1 Wasser - Spitze Verbren.*



# LANDSCHAFTSVERBAND RHEINLAND

AMT FÜR RHEINISCHE LANDESKUNDE  
BONN

Volkskunde Landesgeschichte Sprachgeschichte

AN DER ELISABETHKIRCHE 25 5300 BONN 1  
FERNRUF (0228) 219011 / 219012 / 219013 / 219014

November 1982

Volkskunderat Rhein-Maas, Jahresthema 1982  
Nahrung und Speise im Wandel nach 1900

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der Erforschung von Nahrung und Speise bieten sich manche heimatkundlichen Ansätze. Mit der häuslichen Vorratswirtschaft, den täglichen Mahlzeiten, der besonderen Kost und den Tischsitten in ihren Wandlungen erfassen wir einen zentralen Bereich des Volkslebens, über den viele sachkundige Personen zu berichten wissen.

Das vielseitige Thema läßt sich kaum mit Hilfe eines starren Fragebogens bearbeiten. Statt dessen wird ein Leitfaden an die Hand gegeben, der die wichtigsten Gesichtspunkte als Gedankenstütze aufführt. Er ist in Haupt- und Unterabschnitte gegliedert, so daß sich Ziffern ergeben, die Sie bei der Niederschrift bitte vermerken. Bei Benutzung der Ziffern ist es möglich, jeden Sachverhalt in beliebiger Folge zu erfragen, so wie es sich beim Erkundungsgespräch ergibt.

Der Leitfaden wird sicherlich nicht immer systematisch von Anfang bis Ende abgehandelt werden können. Auch Teilinformationen sind für das Gesamtbild eines Ortes oder einer Landschaft wichtig.

- Um das Allgemeinübliche von Besonderen unterscheiden zu können, sollten Sie in jedem Ort mehrere Personen befragen.
- Es genügt, die Angaben unter den betr. Ziffern in Stichworten zusammenzustellen. Aufsätze lassen sich kaum auswerten.
- Alle Auskünfte der Gewährspersonen sollen unter deren Namen mit Angabe von Alter, Konfession, Herkunft, Beruf (bei Frauen auch Beruf des Ehemanns) und zutreffendem Ort zusammengefaßt werden. Dies gilt ebenfalls für eigene Berichte sowie Angaben aus dem Haushalt der Eltern oder Großeltern.
- Zur Person der Hausfrau erfragen Sie bitte auch, wo und wie sie kochen gelernt hat. *von der Mutter.*
- Fügen Sie bitte den von Ihnen zusammengestellten Ergebnissen Ihren Namen als Bearbeiter mit Adresse bei.
- Die Jahre, auf die sich ein Bericht bezieht, sollen möglichst genau angegeben werden, vor allem, wenn es sich um auffällige Änderungen handelt.
- Beachten Sie bitte bei allen überlieferten Speisegewohnheiten die Abhängigkeit von den Jahreszeiten.
- Vergessen Sie nicht die mundartlichen Bezeichnungen z.B. für Gefäße, Geräte, ortsübliche Speisen, Zutaten usw.
- Wichtige Zeugnisse sind u.a. Haushaltsbücher, Aufzeichnungen von Gastwirten, handschriftliche Küchenzettel und Rezepte (woher übernommen?), nach denen Sie fragen sollten. Wenn Ausleihe möglich ist, würden wir für Ablichtungen sorgen.

Für die Erkundungen ist die Zeit bis März 1983 vorgesehen. Die getrennt nach Auskunftspersonen aufgezeichneten Ergebnisse senden Sie bitte gleich nach Fertigstellung an das Amt für rheinische Landeskunde in Bonn. Dies beschleunigt die Auswertung.

Ich spreche perfekt plattdeutsch!

Ein paar niederb. Übersetzungen.

Toccat: (Obstküchen - Plattenküchen)

x Krüftlömmel: (Graubrot mit Butter, darauf Apfel oder  
Zimmetkraut.

x dazu Heelzup: (Milchsüppe) mit Haferflocken, Reis,  
Gerste, Zwieback, alte Brötchen gekocht.

Preuk: (Bittermilchsüppe;) Schwarzbrot würde mit  
Wasser gar gekocht. Die Bittermilch würde mit  
etwas Mehl geschlagen und dazu gegeben.  
Salz u. Zucker.

Neuregübel: (Nöhrengemüse) gemüsfalte Kartoffeln  
mit Wasser aufsetzen 1 Stck Schmalz dazu.  
Darauf gemüsfalte gelbe Felinöhren, 1 dicke  
Zwiebel und 1 Stg. Porree zerklümmern. Mit  
frischem Bauchspeck gut garen u. dampfen.

Kieküm: (Nöhrensüppe) In Fleischbrühe gekocht:  
gem. Nöhren, Kartoffelstückchen, wenig  
Reis, weife, weiße Bohnen, Süppengrün.  
Diese Süppe würde nicht zerklümmert, zum  
Schluß etwas Essig.

Kappes: (Sauerkraut)

Bühneohlat: Bohnensalat; angerichtet mit Essig,  
Öl, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Sohne.

Broenpetatte: BratKartoffeln.

hist. Grünß  
L.

Ein hohe Gewohnheit  
meiner Mutter war;  
wenn wir morgens  
aus dem Haus gingen  
(aber wir morgens)  
sagte sie zu uns: "Hier  
geht ihr"  
Wir antworteten:  
"Im Gottes Namen!"